

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Moelleux au chocolat coeur coulant pistache



CHOCOLAT SANS GLUTEN GOURMANDISE



Imprimer



Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 80 g d'huile de coco
- 100 g de chocolat
- 80 g de sucre de fleur de coco
- 4 œufs
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 50 g de farine de riz complet
- 10 g de fleur de maïs
- 10 g de farine de châtaigne

- 40 g de purée de pistache
- 30 g de sirop d'agave
- 1 pincée de fleur de sel
- Quelques pistaches concassées, facultatif

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. Dans un petit bol, mélangez la purée de pistache, le sirop d'agave et la fleur de sel. Réservez.
2. Dans un grand bol, mettez l'huile de coco et le chocolat en morceaux. Placez ce bol sur le tamis et faites fondre au bain-marie pendant 4 minutes. Laissez ensuite refroidir légèrement.
3. Ajoutez l'extrait de vanille et les œufs un à un, en prenant soin de mélanger à chaque fois. Incorporez progressivement la farine de riz, la fleur de maïs, la farine de châtaigne et le sucre.
4. Versez la préparation dans des petits ramequins. Placez et enfoncez au centre 1 c. à c. de pâte de pistache.
5. Disposez les ramequins sur le tamis et laissez cuire 10 minutes. Pour servir, saupoudrez les moelleux de quelques pistaches concassées.

Sabrina de Paris d'épices propose une recette originale chocolatée pour varier des oeufs de Pâques.

Vous allez aussi aimer ...

Pain au sarrasin

Compote de fraise, myrtille et patate douce

Terrine de saumon

Steak végétal d'aubergine

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram